

LA SABBIONA



BELLA VITA

Tipo: Rosè

Varietà: Centesimino

Classificazione del vino: Spumante Dry Rosè

Resa per ettaro: 90 q.li

Altimetria del vigneto: 100 m. sul livello del mare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3400 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura con macerazione di 12-16 ore sulle bucce a bassa temperatura, segue pressatura soffice delle uve, inoculo con lieviti selezionati sul mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse, decantazione statica, spumantizzazione con metodo charmat tre mesi a contatto con i lieviti in autoclave.

Durata della fermentazione: 15-20 giorni

Epoca di imbottigliamento: maggio

Gradazione alcolica approssimativa: 12,5% vol.

Colore: rosa tenue, dotato di un bel perlage fine e persistente

Naso: sentori fruttati di fragolina di bosco e delicati profumi di rosa

Palato: Al gusto sapido con buona e piacevole freschezza, finale di burro, nocciola e leggeri frutti esotici, dotato di discreta struttura.

Temperatura di servizio ideale: 7-8°C

Abbinamento: da provare con culatello di Zibello, indicato come aperitivo, ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce.

